



FICHE TECHNIQUE

ENCRE DE SEICHE / SEPIA

Produit semi-transformé en poudre pour denrées alimentaires



ORIGINE : matière première origine CE - Fabriqué en Italie

CODE : 51362

DESCRIPTION : Obtenu par le traitement des sèches (extraction du pigment et pasteurisation), mélangé avec des malto dextrines et du sel. La sépia ou encre de seiche est un liquide sécrété par certains céphalopodes tels que seiches et calmars dans un organe appelé poche du noir. Corps étrangers <0,3%

LISTE DES INGREDIENTS : encre de SEICHE, maltodextrine

CONSEILS D'UTILISATION : pour les préparations et produits alimentaires, à usage professionnel. N'est pas destiné au consommateur directement. Cette encre est principalement utilisée dans la cuisine méditerranéenne, italienne, espagnole et japonaise pour colorer les aliments. Elle apportera une note légèrement iodée à vos préparations salées.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	343kCal	1527 kJ
Matières grasses :	< 0,1g	Dont acides gras saturés : < 0,1g
Glucides :	85,2g	Dont sucres : < 0,25g
Protéines :	4,6g	Fibres :
Sel :	4,2g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	typique
Couleur :	noire-grise

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	< 0,4mm
Densité :	430
Teneur en eau :	< 5%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005	

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **MOLLUSQUE (SEICHE)**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **gluten, sésame, moutarde, céleri, fruits à coque, lait, crevette et arachide**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	12 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température maximum de 23°C.

Version : 2 Date de création : 18/12/2020 Date de mise à jour : 17/07/2024